

N° déclaration d'existence : 82 26 000 12 26



Date : le 07 Janvier 2022
A Suze la Rousse

Coût : 258,00 €uros TTC
215,00 €uros HT

Durée : 7 heures
Coût Heure/Stagiaire : 30,71 €uros HT

Effectif minimum : 8
Effectif maximum : 25

Les Vins de Champagne

Public concerné
► Professionnels de la production, de la commercialisation, de l'œnotourisme, du marketing, de la restauration, de la sommellerie, de la distribution agro-alimentaire, experts, personnes en reconversion professionnelle

Pré-requis :
► Aucun

Objectifs du stage :
► Distinguer et apprécier les diverses qualités des vins de Champagne (en fonction des assemblages et autres procédés)

Moyens pédagogiques mis en œuvre
► Exposés théoriques - Documents pédagogiques – Diaporama- Travaux pratiques et dégustations

Moyens d'encadrement
► L'Université du Vin assure l'organisation et l'encadrement pédagogique. Elle garantit la qualité de l'enseignement et le recrutement d'intervenants spécialisés. En matière de dégustation et d'analyse sensorielle, l'Université du Vin capitalise 30 ans de travail d'enseignement et de jury

Modalités d'évaluation à l'issue de la formation :
►Chaque participant est consulté quant aux notions acquises et leur application possible dans le travail
►Une synthèse de l'évaluation des acquisitions est réalisée soit oralement lors d'un échange intervenant / stagiaires soit sous forme de questionnaire écrit individuel en vue de la validation de l'apprentissage.
►Remise aux stagiaires d'un questionnaire de satisfaction en fin de formation

A l'issue de la formation :
►Remise au stagiaire d'une attestation de formation

Modalités pratiques :
► Lieu des cours : Université du Vin à Suze la Rousse.

► Accessibilité : L'accessibilité des locaux et de la formation possible pour les personnes en situation de handicap. L'équipe de l'Université du Vin se tient à votre disposition, en amont de la formation, pour mettre en œuvre les mesures d'accompagnement nécessaires.

► Délai d'accès : Etude des dossiers par l'organisme de formation et acceptation dans la limite du nombre de participants maximum prévu et des prérequis éventuels. L'Université du Vin se réserve le droit d'accepter les candidatures jusqu'à la veille de la formation et sous réserve d'une solution de financement assurée et justifiée.



Université du Vin - Le Château
26790 Suze-La-Rousse - France
Tél. +33 (0)4 75 97 21 30
contact@universite-du-vin.com
universite-du-vin.com

SIRET : 324 249 937 00016 / CODE APE : 9499Z / N°TVA : FR67 324 249 937
DOMICILIATION BANCAIRE CRCA DRÔME ENT. MONTÉLIMAR : 13906 00175 24621609000 94



Programme

Panorama de la Champagne : Les critères géographiques, techniques et historiques influant sur la qualité du vin.
* Histoire de la Champagne
* Situation géologique
* Situation géographique
* Situation climatique

Le vignoble :
- Répartition des cépages
- Tendances actuelles en fertilisation et traitements
- Epoques végétatives
- Surveillance de la maturation
- Détermination de la date

La vendange
- Cueillette du raisin
- Transport
- Pressurage

Les soins aux moûts
- Fractionnement
- Débourbage : statique, dynamique
- Sulfitage : densité

La mise en fermentation
- Levurage
- Chaptalisation

La fermentation alcoolique et malolactique des vins tranquilles

Préparation des assemblages

Le tirage
- La préparation de la liqueur
- La préparation du levain : choix des levures
- La bouteille : le bouchon couronne, le bouchon liège
- La prise de mousse
- La conservation sur lattes
- Le remuage : manuel - mécanique - automatique
- La conservation sur pointes
- Le dégorgement : la liqueur d'expédition, les dosages : brut - sec - etc...
- La conservation après dégorgement
- Les soins apportés en vue de l'expédition : présentation, habillage, protection contre la lumière
- Les champagnes de marque et les champagnes de producteurs

Deux séances de dégustation illustreront les exposés théoriques de ce programme, différents champagnes mono-cépages et assemblage, millésime, différentes zones.



Université du Vin - Le Château
26790 Suze-La-Rousse - France
Tél. +33 (0)4 75 97 21 30
contact@universite-du-vin.com
universite-du-vin.com

SIRET : 324 249 937 00016 / CODE APE : 9499Z / N°TVA : FR67 324 249 937
DOMICILIATION BANCAIRE CRCA DRÔME ENT. MONTÉLIMAR : 13906 00175 24621609000 94